



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetariska dan dan nudlar med grönsaker och jordnötter

Till servering

Nudlar ½ förp
Pannoumi 1 förp

Dan dan

Riven ingefära 1 förp
Hackade jordnötter 1 förp
Vitlök ½ klyfta
Lime 1 st
Japansk soja 2 msk
● Vatten 1 msk
● Socker 1 tsk
Srirachasås ½-1 förp

Grönsaker

Bananschalottenlök 1 st
Spetspaprika 1 förp
Babyspenat 30 g

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

1. Koka nudlar i 7-8 min. Häll av och spola kallt.
2. **Dan dan:** Lägg riven ingefära och hackade jordnötter i en mixerbunke. Tillsätt pressad vitlök, pressad limesaft, japansk soja, vatten, socker och srirachasås (efter egen smak). Mixa med en stavmixer till en dressing.
3. Tärna pannoumi. Hetta upp lite olja i en rymlig stekpanna. Stek osten på hög värme under omrörning ca 1 min, tills osten fått fin färg. Lägg på en tallrik. Spara stekpannan.
4. **Grönsaker:** Strimla schalottenlök och röd spetspaprika.
5. Hetta upp lite olja i den sparade stekpannan. Fräs schalottenlök ca 3 min. Tillsätt röd paprika och fräs ytterligare ca 2 min.
6. Tillsätt avhållda nudlar, babyspenat och dan dan dressing till stekpannan. Låt allt bli varmt under omrörning ca 1 min. Smaka av med lite japansk soja.
7. Servera dan dan nudlar toppad med pannoumi.